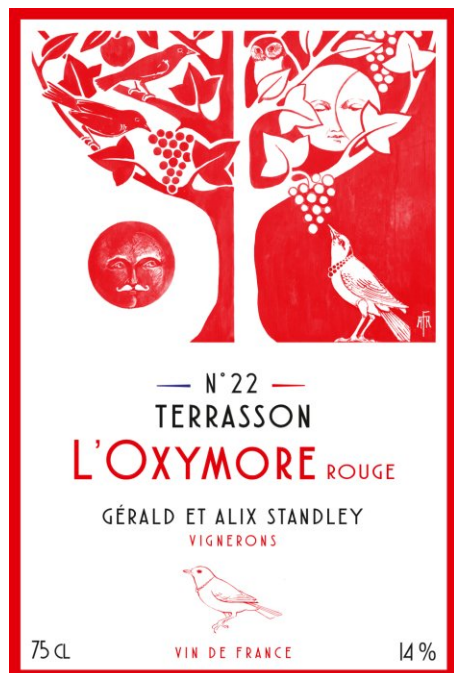


CHÂTEAU TERRASSON



Qvevri n.m. – grand récipient en terre cuite, enterré dans le sol, utilisé pour la fermentation, le stockage et le vieillissement du vin géorgien traditionnel



GÉRALD ET ALIX STANDLEY
- VIGNERONS PAYSANS -

APPELLATION

Vin de France
cultivé sur le terroir de Francs

TERROIR

Côteaux argilo calcaire

CÉPAGE

Merlot 90 %
Cabernet franc 5 %
Cabernet sauvignon 5 %
vignes de 30 ans d'âge moyen

ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES

2020 16 %
2021 24 %
2022 60 %

CHIFFRES

Rendement : 25 hl/ha
Production : 1 733 bouteilles - 126 magnums
Alcool : 14°
pH 3,66
Acidité totale 2,74 g_{H2SO4} /l

VITICULTURE

Culture biologique avec enherbement, semis de couverts végétaux et un travail du sol limité

Vignes en guyot simple alterné palissées

Densité de plantation : 5 263 pieds / ha

Utilisation de soufre, cuivre, préparations biodynamiques, infusions de plantes (ortie, prêle...), talc, argile

Vendanges manuelles

VINIFICATIONS

Macération en qvevri et en cuves

Macération en grappe entière pendant 5 à 15 jours

Levures indigènes

ÉLEVAGE

En qvevri, foudres, barrique et cuve

MISE EN BOUTEILLE

Filtration dégrossissante avant mise (5-20 µ)

Bouteilles en verre fabriquées à moins de 30 km les plus légères possible : 450 g pour les 75 cl

Bouchons en liège naturel sans plastique à l'intérieur

Cartons d'emballage kraft non blanchis et avec le minimum d'encre



Château Terrasson
3 route de Gasquerie - 33570 Puisseguin
Tel : +33 5 57 40 58 08

— SCEA Gérald et Alix Standley —



contact@chateauterrasson.com
www.chateauterrasson.com

RCS Libourne - SIRET 852 689 447 00021 - TVA FR 67 852689447